



Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt, Marchesi di Barolo

Un Dolcetto intenso da una tenuta tradizionale

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino fino al disco. Naso piacevole che ricorda la ciliegia e la fragola mature, con note di chiodi di garofano e pepe nero. L'attacco vellutato lascia il posto a un frutto morbido, con delicate sfumature speziate e un soffio di mandorla amara, equilibrio fine, vinificazione molto precisa; finale compatto e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Alba
Produttore:	Marchesi di Barolo
Allevamento:	in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Artikelnummer:	1062519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dolcetto d'Alba DOC

Bossèt
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Dolcetto
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.